FIŞĂ DE AUTOEVALUARE

Nume si prenume	
Ocupaţia	
Data	
Detalii personale	

POT	Autoevaluarea candidatului	Aprecierea evaluatorului
Să utilizez un limbaj tehnic adecvat. (U1)	☐	☐
Să colaborez bine cu membrii echipei. (U2)	☐	☐
Să aplic şi să respect NPM şi PSI. (U3)	☐	☐
Să folosesc corect echipamentul de protecţia muncii şi PSI.(U3)	☐	☐
Să acord corect primul ajutor. (U3)	☐	☐
Să execut corect operaţiile de igienizare. (U5)	☐	☐
Să stabilesc corect cantităţile de materii prime, materiale şi ambalaje. (U7)	☐	☐
Să-mi planific activitatea la locul de muncă. (U7)	☐	☐
Să mă încadrez în normele de consum.(U7)	☐	☐
Să stabilesc corect cantitatea şi tipul de ambalaj în funcţie de sortimentul de produse de panificaţie.(U7)	☐	☐
Să determin corect parametrii specifici procesului tehnologic de fabricare a produselor de panificaţie.(U4)	☐	☐
Să reglez aparatura, utilajele şi echipamentele pentru fabricarea produselor de panificaţie.(U4)	☐	☐
Să exploatez corect utilajele şi instalaţiile pentru fabricarea produselor de panificaţie (U6, 7, 9, 10, 11, 12, 15)	☐	☐
Să execut corect operaţiile procesului tehnologic de fabricare a pâinii. (U6, 7, 9, 10, 11, 12, 15)	☐	☐

STIU	Autoevaluarea candidatului	Aprecierea evaluatorului
Terminologia de specialitate. (U1)	☐	☐
Atribuţiile de serviciu. (U2)	☐	☐
Norme generale şi specifice de protecţia muncii şi PSI. (U3)	☐	☐
Tehnici de acordare a primului ajutor (U3)	☐	☐
Norme igienico-sanitare (U5)	☐	☐
Noţiuni elementare de matematică şi fizică. (U1, 9, 12)	☐	☐
Procesul tehnologic de fabricaţie a pâinii (U1, 2, 9, 10, 1, 12, 14, 15)	☐	☐
Schema organizatorică şi raporturile ierarhice operative şi funcţionale (U1)	☐	☐

Norme de conduită (U2)	☐	☐
Planul de intervenţie şi evacuare în caz de incendiu (U3)	☐	☐
Tehnici de verificare a calităţii materiilor prime, auxiliare şi produselor finite. (U4) Proceduri de calitate specifice locului de muncă (U4)	☐	☐
Calitatea materiilor prime, auxiliare, semifabricatelor şi a produselor finite. (U4)	☐	☐
Tehnologii de obţinere a produselor făinoase (U6)	☐	☐
Consumuri specifice (U7)	☐	☐

AM DOVEZI VALIDE	Autoevaluarea candidatului	Aprecierea evaluatorului
Copie după carnetul de sănătate.	☐	☐
Raport de la şeful direct	☐	☐

Lista documentelor sau materiale care consider că atestă realizările şi performanţa profesională	Autoevaluarea candidatului	Aprecierea evaluatorului
Diplome de merit la concursuri de măiestrie	☐	☐
Fotografii de produse de panificaţie realizate	☐	☐

Lista:

1. ……..
2. ……..
3. ……..
4. ……..

Semnătura candidatului

……..

Candidatului i se recomandă participarea la evaluare pentru următoarele unităţi de competenţă:

1. ……..
2. ……..
3. ……..
4. ……..
5. ……..
6. ……..
7. ……..
8. ……..
9. ……..
10. ……..

Fisa a fost analizata de evaluator

Data……

……..

FIŞA DE OBSERVARE

Unitatea de competenta U8 - Depozitarea materiilor prime şi a materialelor

Nr. crt.	Aspecte critice pentru unitatea U8	DA	NU	Observaţii
1	Depozitează materiile prime şi auxiliare în funcţie de natura lor şi de datele de fabricaţie, cu respectarea normelor sanitare.			
2	Determină parametrii de microclimat din depozit şi îi compară cu normele standardizate.			
3	Aşează sacii de făină în stivă pe loturi asigurând spaţiu de circulare şi aerisire şi respectând NPM.			
4	Transportă şi manipulează materiile prime şi materialele utilizând mijloace şi utilaje specifice conform normelor tehnologice şi respectând NPM.			
5	Transmite informaţii reale, complete, în limbajul de specialitate.			
6	Argumentează clar şi fără reţinere punctele de vedere proprii.			
7	Preia sarcinile individuale în conformitate cu sarcina echipei.			
8	Cunoaşte şi aplică NPM şi măsurile de prim ajutor în conformitate cu specificul locului de muncă.			
9	Cunoaşte şi aplică corect normele PSI specifice locului de muncă.			
10	Identifică corect şi raportează pericolele potenţiale şi evenimentele de protecţia muncii şi PSI prin procedura specifică locului de muncă.			
11	Pregăteşte corect locul de depozitare şi utilajele de transport şi manipulare în conformitate cu normele tehnologice şi normele de protecţie a muncii			
12	Aplică toate cunoştinţele noi dobândite în activitatea de depozitare a materiilor prime şi materialelor.			
13	Activitatea de depozitare a materiilor prime şi a materialelor se încadrează în normele de timp în vigoare.			

Observaţie: Ca instrument „Fişa de observare” trebuie sa cuprindă aspectele critice identificate pentru toate unităţile specifice, pentru care s-a propus ca metodă de evaluare – Observarea directă, simularea sau demonstraţia structurată.

Exemplu – **ÎNTREBĂRI ORALE**

Unitatea U8 – *Depozitarea materiilor prime şi a materialelor*.

1. Care sunt modalităţile de depozitare a făinii în unităţile de panificaţie?

Răspuns corect:

- în saci;
- în vrac.

2. Care sunt parametrii de microclimat în depozitele de făină ?

Răspuns corect:

- temperatura aerului de 10-12 grade C;
- umiditate relativă a aerului de 55-60%;
- o bună aerisire;
- iluminare naturală.

3. Ce modificări au loc în cursul maturizării făinii ?

Răspuns corect:

- îmbunătăţirea calităţii glutenului;
- deschiderea la culoare a făinii;
- creşterea acidităţii făinii;
- modificarea umidităţii făinii.

4. Ce procese pot avea loc în făină, în condiţii necorespunzătoare de depozitare ?

Răspuns corect:

- auto - încingere şi mucegăire;
- degradare datorită insectelor.

5. Cum se construiesc stivele de saci ?

Răspuns corect:

- astfel încât să nu prezinte pericol pentru muncitori;
- astfel încât făina să poată fi livrată în ordinea aprovizionării;
- se lasă culoare de vizitare şi aerisire între stive şi între stive şi pereţi.

6. Din câte rânduri se construieşte o stivă de saci vara ? Dar iarna ?

Răspuns corect:

- Din maxim 6 rânduri vara şi maxim 10 rânduri iarna.

7. Care sunt condiţiile de depozitare a sării ?

Răspuns corect:

- Sacii se aşează pe grătare de lemn în încăperi uscate şi închise.

8. Ce măsuri se aplică în depozitele de făină pentru prevenirea formării focarelor de infestare cu dăunători ?

Răspuns corect:

- menţinerea depozitelor în stare uscată şi de curăţenie permanentă;
- aerisirea depozitelor.

9. Ce materii perisabile se utilizează la fabricarea produselor de panificaţie şi cum se depozitează acestea?

Răspuns corect:

- Drojdia comprimată, untul, margarina, ouăle, laptele, derivatele din lapte se depozitează în camere frigorifice.

10. Ce mijloc de transport, în sistem paletizat, pentru făină depozitată în saci, se utilizează în depozite?

Răspuns corect:

- Stivuitorul mecanic.

11. Cum trebuie să fie informaţiile pe care le transmiteţi în cadrul colectivului la locul de muncă?

Răspuns corect:

- Informaţiile transmise la locul de muncă trebuie să fie reale, complete şi redactate în limbaj tehnic.

12. Ce norme de protecţia muncii respectaţi la alcătuirea stivelor de saci?

Răspuns corect:

- Se respectă înălţimea care asigură stabilitatea stivelor şi nu necesită eforturi deosebite pentru manipulare.
- Se ţine seama de greutatea maximă pe care o poate ridica o persoană.
- Se rezervă culoare de lăţime corespunzătoare pentru manipulare.
- Se interzice staţionarea pe stive.

13. Este permisă utilizarea aspiratoarelor casnice pentru curăţarea prafului de făină din depozite? Argumentaţi răspunsul.

Răspuns corect:

- Nu este permisă. Există pericolul de incendiu prin apariţia de scântei.

14. Ce cuprinde planul de evacuare al secţiei în cazul de incendiu?

Răspuns corect:

- poziţionarea uşilor, a coridoarelor de acces, a scărilor de incendiu
- traseele cele mai scurte de ieşire spre exterior
- hidranţi şi echipamente de stingere

15. Cum se manevrează cărucioarele liză?

Răspuns corect:

- Numai prin împingere.

Întrebările orale au acoperit următoarele aspecte critice aferente U8

……

……

……

Observaţii:

- Evaluatorul va menţiona care aspecte critice aferente critice ale unităţii au fost acoperite.
- Instrumentul „Întrebări orale” are în vedere aspectele critice identificate pentru toate unităţile specifice pentru care s-a propus ca metodă de evaluare *Întrebări orale*.

Exemplu – **TEST SCRIS**

Unitatea U8 – *Depozitarea materiilor prime şi a materialelor*.

1. Identificaţi în desenul de mai jos modalitatea de aşezare a sacilor de făină în stive.

(desen)

2. Priviţi cu atenţie desenul de mai jos şi denumiţi mijloacele de transport al făinii ambalate în saci.

3. Notaţi cu A(adevărat) sau F(fals) afirmaţiile de mai jos:

a. maturizarea făinii reprezintă un proces care are loc în condiţii corespunzătoare de depozitare;

b. durata maturizării făinii este de aproximativ 30 de zile;

c. alterarea făinii duce la îmbunătăţirea însuşirilor de panificaţie ale făinii.

4. Alegeţi varianta corectă de răspuns.

Modalitatea de alcătuire a stivelor de saci este:

a. stive de saci cu făină de sorturi diferite;

b. stive de saci cu făină provenită din acelaşi lot;

c. stive de saci cu făină provenită din acelaşi măciniş, de la aceeaşi moară şi având aceeaşi calitate.

5. Alegeţi varianta corectă de răspuns.

Pentru asigurarea menţinerii calităţii făinii, în depozite se controlează următorii parametri de microclimat:

a. viteza curenţilor de aer, temperatura, starea de igienă;

b. iluminarea naturală, temperatura, umiditatea relativă a aerului;

c. gradul de încărcare a depozitului, iluminarea naturală, umiditatea relativă.

6. Enumeraţi măsurile igienico-sanitare aplicate în depozitele de făină.

7. Alegeţi varianta corectă de răspuns.

În cazul depozitării pe o perioadă mai mare de timp, stivele de saci cu făină se reclădesc:

a. de două ori pe lună, vara;

b. de trei ori pe lună, vara;

c. cel puţin o dată pe lună, iarna;

d. nu se face reclădirea stivelor.

8. Alegeţi varianta corectă de răspuns.

Drojdia comprimată se depozitează în:

a. magazie curată, uscată, dezinfectată, aerisită, la temperatura mediului ambiant;

b. rezervoare speciale;

c. camere frigorifice, la temperatura de 2-4 grade C.

9. Notaţi cu A(adevărat) sau F(fals) afirmaţiile de mai jos:

a. în depozitul de făină nu este permisă păstrarea materialelor inflamabile sau a celor cu miros străin care pot denatura calitatea făinii;

b. sacii goi pot fi depozitaţi pe coridoarele de circulaţie între stive;

c. fumatul nu este interzis în depozitele de făină;

d. este interzisă folosirea instalaţiilor electrice improvizate;

e. manevrarea sacilor din stivă trebuie să se facă întotdeauna începând cu rândul superior.

RĂSPUNSURI CORECTE LA TESTUL SCRIS (filă separată)

Numărul întrebării	şi răspunsul corect	Punctaj propus	Punctaj realizat
1.	*R:* **a.** câte trei; **b.** câte cinci; **c.** celular.	**7p**	
2.	*R:* **a.** cărucior liză; **b.** jgheab drept; **c.** jgheab în spirală; **d.** elevator de saci.	**7p**	
3.	*R:* **a.** – A; **b.** – A; **c.** – F.	**8p**	
4.	*R:* **b, c.**	**8p**	
5.	*R:* **b.**	**8p**	
6.	*R:* - curăţirea de praf şi păianjeni cu peria sau cârpa udă; - văruirea pereţilor cel puţin de două ori pe an; - combaterea mucegaiului utilizând produse fungistatice; - repararea clădirii, dacă este cazul.	**8p**	
7.	*R:* **a, c.**	**8p**	
8.	*R:* **c.**	**8p**	
9.	*R:* **a – A; b – F; c – F; d – A; e – A.**	**8p**	
	Punctaj total	**70p**	

Întrebările testului scris au acoperit următoarele aspecte critice aferente U8

……

……

……

Observaţii:

- Evaluatorul va menţiona care aspecte critice aferente critice ale unităţii au fost acoperite.
- Punctaj minim admis: 56 p

RAPOART DIN PARTEA ALTEI PERSOANE

De la d-nul/d-na ……. în calitate de ……. la……..

…….. privind activităţile desfăşurate de …….

care a solicitat Centrului de evaluare……..evaluarea unităţii de competenţă……

pentru profesia ……....este rugat sa bifeze situaţia pe care o consideră corespunzătoare in legătura cu aspectele critice ale unităţii stabilite de echipa evaluatoare.

Nr. crt.	Aspecte critice Unitatea Depozitarea materiilor prime şi a materialelor	DA	NU	NU STIU
1	Depozitează materiile prime şi auxiliare în funcţie de natura lor şi de datele de fabricaţie, cu respectarea normelor sanitare şi a NPM.			
2	Determină parametrii de microclimat din depozit şi îi compară cu normele standardizate.			
3	Aşează sacii de făină în stivă pe loturi asigurând spaţiu de circulare şi aerisire.			
4	Transportă şi manipulează materiile prime şi materialele utilizând mijloace şi utilaje specifice conform normelor tehnologice.			
5	Transmite informaţii reale, complete, în limbajul de specialitate.			
6	Argumentează clar şi fără reţinere punctele de vedere proprii.			
7	Preia sarcinile individuale în conformitate cu sarcina echipei.			
8	Cunoaşte şi aplică NPM şi măsurile de prim ajutor în conformitate cu specificul locului de muncă**.**			
9	Cunoaşte şi aplică corect normele PSI specifice locului de muncă.			
10	Identifică corect şi raportează pericolele potenţiale şi evenimentele de protecţia muncii şi PSI prin procedura specifică locului de muncă.			
11	Pregăteşte corect locul de depozitare şi utilajele de transport şi manipulare în conformitate cu normele tehnologice şi normele de protecţie a muncii			
12	Cunoaşte şi utilizează corect materialele necesare pentru asigurarea igienei în conformitate cu cerinţele din secţia de fabricaţie.			
13	Aplică toate cunoştinţele noi dobândite în activitatea de depozitare a materiilor prime şi materialelor.			
14	Activitatea de depozitare a materiilor prime şi a materialelor se încadrează în normele de timp în vigoare.			

Nota: Instrumentul „Rapoarte” va cuprinde aspectele critice identificate pentru toate unităţile specifice, pentru care s-a propus ca metodă de evaluare - *Rapoarte din partea altor persoane.*